Creative Enzymes®

オレガノパウダー

Cat. No. EXTZ-109

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	オレガノは、シソ科 Lamiaceae の開花植物の一種です。香り高く、温かみがあり、わずかに苦味のある特性で知られています。乾燥オレガノは、イタリア料理や地中海料理で独特の香りと風味を引き出すための料理用ハーブとして使用されます。素晴らしい□効を持ち、世界中で人気のある家庭療法の一つとなっています。例えば、オレガノには、チモールやロスマリン酸を含む多くのフィトニュートリエントが含まれており、これらは強力な抗酸化物質として機能することも示されています。

製品情報

形態	粉末